

**PROSES PEMBUATAN TAHU
DI U.D. SUMBER JAYA
KENJERAN-SURABAYA**

PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN



OLEH :

DANIEL HARTONO

6103009059

WINARTO HADI SAPUTRO

6103009061

YONATHAN SOEJANTO

6103009064

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2012**

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, kami sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Daniel Hartono

NRP : 6103009059

Nama : Winarto Hadi Saputro

NRP : 6103009061

Nama : Yonathan Soejanto

NRP : 6103009064

Menyetujui makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

Proses Pembuatan Tahu di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya.

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikianlah pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 26 Juli 2012

Yang menyatakan,



Daniel Hartono

Winarto Hadi Saputro

Yonathan Soejanto

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul **“Proses Pembuatan Tahu di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya”**, yang diajukan oleh Daniel Hartono (6103009059), Winarto Hadi Saputro (6103009061), dan Yonathan Soejanto (6103009064), telah diujikan pada tanggal 6 Juli 2012 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Netty Kusumawati, S.TP., MSi.
Tanggal:

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,

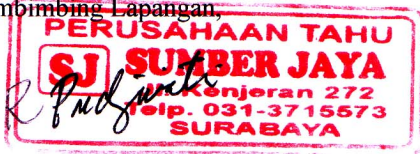


Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP.
Tanggal: 6 JULI 2012

LEMBAR PERSETUJUAN

Makalah Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang berjudul **“Proses Pembuatan Tahu di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya”** yang diajukan oleh Daniel Hartono (6103009059), Winarto Hadi Saputro (6103009061), dan Yonathan Soejanto (6103009064), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

U.D. Sumber Jaya
Pembimbing Lapangan,



Ratna Pudjiwati
Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Netty Kusumawati, S.TP., M.Si.
Tanggal:

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam MAKALAH PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

Proses Pembuatan Tahu di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan kami juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

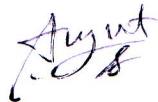
Surabaya, 26 Juli 2012



Daniel Hartono



Winarto Hadi Saputro



Yonathan Soejanto

Daniel Hartono (6103009059), Winarto Hadi Saputro (6103009061), dan Yonathan Soejanto (6103009064). **Proses Pembuatan Tahu di U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya.**

Di bawah bimbingan: Netty Kusumawati, S.TP., MSi.

ABSTRAK

Tahu merupakan produk pangan yang berasal dari olahan kedelai yang relatif murah, praktis, dan mudah didapat serta memiliki keunggulan sebagai produk pangan yang baik untuk peningkatan pemenuhan gizi protein. U.D. Sumber Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan kedelai. Tahu yang dihasilkan yaitu tahu putih, tahu halus, tahu kuning, dan tahu pong. Tahu yang diproduksi oleh U.D. Sumber Jaya tergolong aman untuk dikonsumsi karena perusahaan ini telah memiliki izin usaha legalitas pangan berupa Sertifikat Penyuluhan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dengan dasar hukum dari SK Dinas Perdagangan dan Perindustrian nomor 535/138.7/436/611/2011.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di U.D. Sumber Jaya mulai dilaksanakan pada tanggal 9 Januari 2012 sampai 21 Januari 2012. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di U.D. Sumber Jaya dilakukan dengan metode wawancara langsung, observasi lapangan, serta berdasarkan hasil dari studi pustaka.

U.D. Sumber Jaya merupakan perusahaan yang berbentuk Usaha Dagang (UD). Sumber daya manusia yang terlibat dalam proses produksi U.D. Sumber Jaya berjumlah 8 orang. Proses produksi tahu meliputi perendaman, pencucian, penggilingan, pemasakan, penyaringan, penggumpalan, pengepresan, pemotongan, hingga pengemasan. Bahan pembuatan tahu oleh U.D. Sumber Jaya dibagi menjadi dua, yaitu bahan baku dan bahan pembantu. Pengawasan mutu dilakukan oleh pemimpin perusahaan terhadap bahan baku, proses produksi, dan produk akhir untuk menghasilkan tahu yang berkualitas. Sanitasi pabrik juga diperhatikan di U.D. Sumber Jaya agar memperpanjang umur operasional peralatan dan bangunan, serta menghasilkan tahu yang aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci: tahu, U.D. Sumber Jaya, mutu

Daniel Hartono (6103009059), Winarto Hadi Saputro (6103009061), dan Yonathan Soejanto (6103009064). **Tofu Manufacturing Process in U.D. Sumber Jaya Kenjeran-Surabaya.**

Advisory Committee: Netty Kusumawati, S.TP., MSi.

ABSTRACT

Tofu is a food product derived from processed soybeans are relatively inexpensive, practical, and easy to obtain and has the advantage of being a good food product for increasing compliance with nutritional protein. U.D. Sumber Jaya is one of the company engaged in the processing soybean. The tofu that produced is white tofu, smooth tofu, yellow tofu, and pong tofu. Tofu which are produced by U.D. Sumber Jaya is safe for consumption because these companies already have a business license in the form of certificates of legality Food Industry Food Production Extension Households with the legal basis of the SK Office of Trade and Industry 535/138.7/436/611/2011 numbers.

Food Processing Industry Practice in U.D. Sumber Jaya became effective on January 9, 2012 until January 21, 2012. Implementation of the Food Processing Industry Practice in U.D. Sumber Jaya made a source of direct interviews, field observations, and based on the results of the literature.

U.D. Sumber Jaya is a company in the form of Trade Enterprises (UD). Human resources involved in the production process U.D. Sumber Jaya amounting to 8 people. The production process involves soaking out, washing, grinding, cooking, screening, coagulating, pressing, cutting, to packing. Materials manufacturing tofu by U.D. Sumber Jaya are divided into two, namely raw materials and auxiliary materials. Quality control performed by the chairman of raw materials, production processes and final product to produce a quality tofu. Plant sanitation is also observed in U.D. Sumber Jaya in order to extend the operational life of equipment and buildings, as well as to produce tofu that are safe for consumption.

Kata kunci: tofu, U.D. Sumber Jaya, quality

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di U.D. Sumber Jaya, Surabaya yang merupakan salah satu syarat akademis untuk dapat menyelesaikan program sarjana di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Penulis juga menyadari sepenuhnya, bahwa penyelesaian tugas ini adalah juga berkat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Netty Kusumawati, S.TP., MSi., selaku dosen pembimbing penulis yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan penulisan laporan ini.
2. Ibu Ratna Pudjiwati selaku pemimpin perusahaan.
3. Seluruh karyawan U.D. Sumber Jaya yang telah membantu dalam pengumpulan data yang diperlukan.
4. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan makalah ini masih jauh dari sempurna, karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata, semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juni 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan.....	3
1.3. Metode	4
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Riwayat Singkat dan Perkembangan Perusahaan.....	5
2.2. Lokasi Perusahaan	6
2.3. Tata Letak Pabrik.....	8
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI	14
3.1. Struktur Organisasi U.D Sumber Jaya.....	14
3.2. Tugas dan Wewenang	16
3.3. Kesejahteraan Karyawan	18
3.3.1. Upah.....	18
3.3.2. Tunjangan Hari Raya (THR)	19
3.3.3. Upah Harian.....	19
3.3.4. Fasilitas	19
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	20
4.1. Bahan Baku Pembuatan Tahu	20

4.1.1. Kedelai.....	20
4.1.2. Air.....	21
4.1.3. Koagulan.....	22
4.2. Bahan Pembantu Pembuatan Tahu	24
4.2.1. Pewarna	24
BAB V. PROSES PENGOLAHAN.....	26
5.1. Urutan Proses dan Fungsi Pengolahan.....	27
5.1.1. Penimbangan.....	28
5.1.2. Perendaman.....	28
5.1.3. Pencucian.....	28
5.1.4. Penggilingan	28
5.1.5. Pemasakan	29
5.1.6. Penyaringan	29
5.1.7. Penggumpalan.....	29
5.1.8. Pengepresan	30
5.1.9. Pemotongan	30
BAB VI. PENGEMASAN, PENYIMPANAN, dan DISTRIBUSI	32
6.1. Bahan Pengemas, Metode Penyimpanan, dan Distribusi	32
6.1.1. Bahan Pengemas.....	33
6.1.1.1. Plastik.....	33
6.1.2. Metode Penyimpanan	34
6.1.3. Metode Distribusi	35
BAB VII. MESIN DAN PERALATAN.....	36
BAB VIII. SUMBER DAYA	40
BAB IX. SANITASI	42
9.1. Sanitasi Peralatan	43
9.2. Sanitasi Bangunan.....	43

9.3. Sanitasi Pekerja	44
BAB X. PENGAWASAN MUTU	45
10.1. Pengawasan Mutu Bahan Baku.....	46
10.1.1. Kedelai	46
10.1.2. Air	47
10.2. Pengawasan Mutu Selama Proses Produksi	48
10.3. Pengawasan Mutu Produk Akhir	49
10.4. Masa Kadaluausa	50
BAB XI. LIMBAH.....	52
11.1. Limbah Padat	52
11.2. Limbah Cair	53
BAB XII. TUGAS KHUSUS	58
12.1. Syarat Mutu Tahu dan Uji yang Dilakukan	58
12.2. Penggumpalan Tahu dengan Koagulan Non Asam..	62
12.3. Penggumpalan Tahu dengan Koagulan Asam	68
BAB XII. KESIMPULAN dan SARAN	71
13.1. Kesimpulan	71
13.2. Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 10.1. Spesifikasi Persyaratan Mutu Kedelai.	46
Tabel 10.2. Standar Umum Air Untuk Industri Pangan.....	48
Tabel 10.3. Standar Kualitas Tahu.....	50
Tabel 12.3. Syarat Mutu Tahu Berdasarkan SNI 01- 3142-1992.....	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Lokasi Perusahaan.....	7
Gambar 2.2. Tata Letak Pabrik	13
Gambar 3.1. Bagan Organisasi Garis	15
Gambar 5.1. Diagram Alir Proses Pembuatan Tahu	27
Gambar 7.1 Ketel Uap	39
Gambar 12.1. Mekanisme Gelasi dari Tahu yang Terkoagulasi oleh CaSO ₄	65
Gambar 12.2. Mekanisme Gelasi Protein oleh Koagulan CaSO ₄ dan GDL.....	67
Gambar 12.3. Struktur Asam Amino.....	69